

Speiseplan KW 05

30.01.2023-02.02.2023

Schüler/in: _____

	Gericht 1	Bitte ankreuzen	Gericht 2	Bitte ankreuzen
Montag	Gemüseschnitzel mit Kartoffelbrei	MGE,S	Nudeln mit Obendrauf	
Dienstag	Lasagne	SMEG	» täglich wechselnde Sauce oder Pesto!	
Mittwoch	Linsensuppe mit Würstchen	GME,S		
Donnerstag	Hähnchenschenkel mit Wedges und Möhrensalat	GMS		

4,50 €
Zu jedem Gericht gibt es 1x Obst und ein Getränk

Art der Zusatzstoffe/Klassenname 1| mit Farbstoff 2| mit Konservierungsstoff 3| mit Antioxidationsmittel 4| mit Geschmacksverstärker 5| geschwefelt 6| geschwärzt 7| gewachst 8| mit Phosphat 9| mit Süßungsmittel 10| enthält eine Phenylalaninquelle 11| enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt

Allergene G| glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse K| Krebstiere und Krebserzeugnisse E| Eier und Eiererzeugnisse F| Fisch und Fischerzeugnisse N| Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse So| Soja und Sojaerzeugnisse M| Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) N| Schalenfrüchte, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew-Nuss, Pecanuss, Paaranuss, Pistacie, Macadamianuss/Queenslandnuss, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse S| Sellerie und Sellerieerzeugnisse Se| Senf und Senferzeugnisse Sen| Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse Su| Schwefeldioxid und Sulfite ab 10 mg pro kg oder l, als 502 angegeben L| Lupine und Lupinenerzeugnisse M| Weichtiere (wie etwa Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus hergestellte Erzeugnisse